

KABANOS GAZPACHO MIT PAPRIKA & CROUTONS

FÜR 4 PERSONEN

50 MIN ZUBEREITUNGSZEIT



Zutaten:

- | | |
|----------------------------|----------------------------------|
| 1 Salatgurke | 1 rote Chilischote |
| 1 EL Tomatenmark | 3 Strauchtomaten |
| 100 ml Gemüsefond | 2 EL Weißweinessig |
| 2 Knoblauchzehen, geschält | 150 g Houdek Kabanos Klassik |
| 15 Basilikumblätter | 2 Scheiben Toastbrot |
| 5 EL Olivenöl | Salz |
| 1 rote Zwiebel | Pfeffer schwarz, frisch gemahlen |
| 1 gelbe Paprikaschote | Zucker |
| 2 Stangen Staudensellerie | |

Zubereitung:

1. Die Salatgurke schälen, der Länge nach halbieren und entkernen. Die Gurkenhälften in grobe Stücke schneiden und mit Tomatenmark, Gemüsefond, einer Knoblauchzehe, den Basilikumblättern und 3 EL Olivenöl pürieren und kalt stellen.
2. Die Zwiebel und die Paprika in feine Würfel schneiden. Den Staudensellerie putzen und auch fein würfeln. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, den Stiel entfernen, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die Tomaten vierteln, entkernen und fein würfeln.
3. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das Gemüse darin ca. 3 Min. andünsten und abkühlen lassen. Das erkaltete Gemüse unter das kalte Püree mischen und mit Weißweinessig, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Nochmals kalt stellen.
4. Die Houdek Kabanos Klassik in kleine Würfel schneiden. Die Toastbrotsscheiben in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Die übrige Knoblauchzehe fein hacken. Das übrige Olivenöl in einer Pfanne erwärmen und die Brotwürfel und den Knoblauch hineingeben. Die Knoblauchcroûtons bei mittlerer Hitze goldbraun anrösten.
5. Die gut gekühlte Gazpacho in Suppenschalen oder Gläser füllen und mit den Kabanoswürfeln sowie den Croûtons bestreuen.

